

Innovazione e qualità italiana
Italian innovation and quality



IMPASTATRICE A SPIRALE | MASSIMA M7

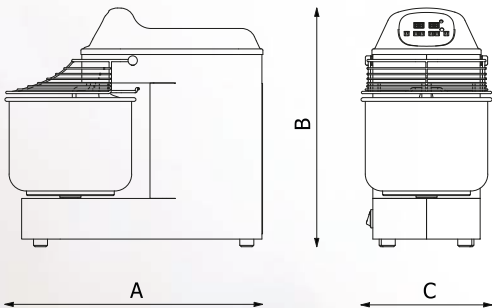
SPIRAL MIXER M7

- IT**
- Progettata per impasti ad alta idratazione, idonea sia per utilizzo domestico che professionale
 - Capacità di impasto 7 Kg. (10 Lt.)
 - Variatore di velocità a 15 posizioni, da 90 a 280 rpm
 - Timer digitale
 - Vasca realizzata con fondo semi-sferico (raggio curvo tipo pane)
 - Asta taglia pasta sagomata, con raschiatore raccolta pasta
 - Trasmissione a cinghie, per garantire massima affidabilità e silenziosità.

- EN**
- Designed for high hydration doughs, suitable for both home and professional use.
 - Dough capacity 7 Kg. (10 Lt.)
 - Speed variator on 15 positions, from 90 to 280 RPM
 - Digital timer
 - Bowl made with hemispherical bottom (curved radius - bread type)
 - Shaped pasta breaker rod, with scraper to collect dough
 - Belt transmission to ensure the maximum reliability and silence



M7



Modello Model Modèle Modelo	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de tina	Dimensione vasca Bowl dimension Dimension de la cuve Dimension de la tina	Giri Minuto Spirale RPM Tr.Min	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore	Volt Volt Volt Volt	Dimensione Dimension Dimension Dimension	Peso Weight Poids Peso
	kg	lt	mm	rpm	kW		A x B x C mm	kg
M7	7	10	200 x 260	90 ÷ 280	0,5	230/50-60/1	550x510x280	37



MECNOSUD Srl
Zona Industriale Valle Ufita
83040 Flumeri (AV) Italy
Tel/Phone +39 0825 443185

Tel/Phone +39 0825 443189
Fax +39 0825 443315
mecnosud@mecnosud.com
www.mecnosud.com



Inquadrare il QR Code per visionare il video
Frame the QR Code for view the video



Inquadrare il QR Code per visionare la scheda tecnica
Frame the QR Code to view the technical sheet